

PAT-NO: JP404117258A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 04117258 A

TITLE: FOOD FOR MICROWAVE OVEN

PUBN-DATE: April 17, 1992

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

TAKAYAMA, NOBUYUKI

KAWASAKI, HIDETOSHI

HORIGUCHI, MASAMI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

Q P CORP

N/A

APPL-NO: JP02235750

APPL-DATE: September 7, 1990

INT-CL (IPC): A23L001/216, A23B007/00 , A23B007/005

US-CL-CURRENT: 426/241

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare the subject food having excellent palatability and long-term preservability by sealing a whole potato and a seasoning in a vessel heatable with a microwave oven and having a particular shape.

CONSTITUTION: The objective food can be prepared by sealing a whole potato or a potato block having a size of $\geq 50\text{cm} \times 3$ together with a seasoning such as sauce in a vessel heatable with a microwave oven and having a specific shape, e.g. a vessel made of a multilayer laminate film of an ethylene-vinyl

alcohol copolymer resin and a PP resin.

COPYRIGHT: (C)1992,JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A) 平4-117258

⑤ Int. Cl.⁵A 23 L 1/216
A 23 B 7/00
7/005

識別記号

庁内整理番号

6977-4B
7732-4B

⑬ 公開 平成4年(1992)4月17日

7732-4B A 23 B 7/00 1 0 1
7732-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全4頁)

⑭ 発明の名称 電子レンジ用食品

⑯ 特 願 平2-235750

⑰ 出 願 平2(1990)9月7日

⑱ 発 明 者 高 山 信 之 山梨県北都留郡上野原町鶴島1000番地の2
 ⑱ 発 明 者 川 崎 英 敏 東京都府中市四谷2丁目68番地の13
 ⑱ 発 明 者 堀 口 昌 美 東京都調布市深大寺元町4丁目2番地28
 ⑲ 出 願 人 キュービー株式会社 東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号
 ⑲ 代 理 人 弁理士 光石 英俊 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

電子レンジ用食品

2. 特許請求の範囲

電子レンジ加熱が可能であり且つ一定形状を有する容器に、丸ごとの馬鈴薯又は少なくとも50㎖以上の大きさの馬鈴薯のブロックと調味料とを封入してあることを特徴とする電子レンジ用食品。

3. 発明の詳細な説明

<産業上の利用分野>

本発明は、電子レンジで加熱してそのまま食卓に供することができる電子レンジ用食品に関する。

<従来の技術>

従来より、インスタント食品の一種として、熱湯で温めるだけで食することができるレトルト食品が知られている。レトルト食品はレトルトパウチに詰められたものであり、カレー、シチューなどが主流となっている。しかし、レトルト食品は鍋でお湯を沸かすという手間を要するという問題がある。

このため、より手軽なものとして、電子レンジで加熱するだけで食することができる電子レンジ用食品が人気を集めている。かかる電子レンジ用食品は、主に樹脂製のトレイに詰められた形態のものであり、開封後、そのまま電子レンジで加熱できるようになっている。

<発明が解決しようとする課題>

電子レンジ用食品は電子レンジで温めるだけでそのまま食することができるという手軽さはレトルト食品より高いものの、一般にレトルト食品より高価である。しかし、従来の電子レンジ用食品は、一般にカレーライスやスパゲッティ、グラタンといった食品であり、レトルト食品とあまりかわりばえしないため、レトルト食品にはない新しい電子レンジ用食品の出現が望まれている。

本発明はこのような事情に鑑み、従来にな
い新規な電子レンジ用食品を提供すること
を目的とする。

<課題を解決するための手段>

前記目的を達成する本発明に係る電子レン
ジ用食品は、電子レンジ加熱が可能であり且
つ一定形状を有する容器に、丸ごとの馬鈴薯
又は少なくとも50㎖以上の大きさの馬鈴薯
のブロックと調味料とを封入してあることを
特徴とする。

本発明で電子レンジ加熱が可能であり且つ
一定形状を有する容器とは、電子レンジ加熱
に対する耐熱性を有すると共に少なくとも一
部がマイクロ波透過性を有しており、且つ一
定形状を有して内部に所定の大きさの馬鈴薯
を入れることができると共に外力からある程
度保護することができる強度を有しているも
のをいう。

このような条件を満足する容器としては、
例えばCSC缶（セントラル・ステイツ・キ

ャン社〔米国〕製）を挙げることができる。

CSC缶とは、本体がエチレンビニルアルコ
ール共重合体樹脂やポリプロピレン樹脂を多
層積層したシートからなり、その開口部にアル
ミ製の蓋を巻締めたものである。

また、丸ごとの馬鈴薯又は少なくとも50㎖
以上の大きさの馬鈴薯のブロックとは、馬鈴
薯そのまま、あるいは容器に封入できるよう
に切断したり、その一部を削ったり、切り取
ったりしたものをいい、皮がついたままのも
のでも皮を削いたものでもよく、料理によっ
て使い分ければよい。さらに馬鈴薯は、結果
的に、そのまま食することができるように加
熱調理されている必要があるが、加熱調理後
に容器に充填してもよいし、生のまま容器に
充填してその後加熱調理してもよい。

本発明で調味料とは、馬鈴薯に味を付与す
るものをいい、液体状、固形状、粉体状、あ
るいはこれらの混合状態の何れでもよく、各
種のソースやたれ、肉や野菜などを煮込んだ

具などを挙げることができる。

本発明の電子レンジ用食品は、丸ごとの馬
鈴薯又は少なくとも50㎖以上の大きさの馬
鈴薯のブロックと調味料とを上述した容器に
封入したものであり、好ましくは封入後加熱
殺菌して長期保存可能にするのがよい。

<作 用>

本発明の電子レンジ用食品は、電子レンジ
加熱可能な容器を用いているので、電子レン
ジ加熱することによりそのまま食卓に供する
ことができ、且つ容器が一定形状を有してい
るので、丸ごとの馬鈴薯を外力から保護する
ことができると共に他の容器に移し替えるこ
となくそのまま食することができるものであ
る。また、このように丸ごとの馬鈴薯又は少
なくとも50㎖以上の大きさの馬鈴薯のブロ
ックのまま電子レンジ加熱して食することが
できるので、馬鈴薯の素材の旨味をそのまま
生かしたものであり、従来にはない食品であ
る。さらに、一定形状の容器を用いているの

で製造の際、丸ごとの馬鈴薯の充填も機械化
することができる。

因みに、丸ごとの馬鈴薯又は少なくとも
50㎖以上の大きさの馬鈴薯のブロックをパ
ウチ詰めしようとした場合、機械充填が難
しく、しかも、製品の運搬中等に丸ごとの馬
鈴薯が崩れてしまい易いので、素材の旨味を
十分に生かすことができない。

<実 施 例>

以下、本発明を実施例に基づいて説明する。

第1図には一実施例に係る電子レンジ用食
品の断面を示す。同図に示すように、容器1
内には丸ごとの馬鈴薯2と、バターソース、
そばろあんなどの調味料3とが封入されてい
る。

本実施例においては容器1として上述した
CSC缶を用いている。かかる容器1は、多
層シートからなる樹脂製の容器本体1aの開
口部にアルミ製の蓋1bを巻締めたもので、
直径89mm、高さ63mm、容積230㎖のカ

ップ形状である。容器本体1aの外周には静電気防止機能を有する発泡性樹脂からなるシュリンクフィルム4が被せてあり、また、容器本体1aの上部には蓋1bを覆うようにポリエチレン製の外蓋5が設けられている。なお、外蓋5には息抜きのための孔5aが形成されている。

かかる電子レンジ用食品を食するには、第2図(a)に示すように、まず、外蓋5を外した後、アルミ製の蓋1bを取る。次に、第2図(b)、(c)に示すように再び外蓋5を被せた後、例えば500Wの電子レンジで90秒程度温める。そして、第2図(d)に示すように、そのままスプーン6等で食することができる。勿論、他の容器に移して食してもよい。

次に、以上説明した本実施例の電子レンジ用食品の製造例について簡単に説明する。

まず、調味料3を調整すると共に皮を剥いた馬鈴薯2をやでる。この馬鈴薯3の大きさは、前述した容器1の大きさとの関係上100

～150㎖であることが好ましい。そして、調味料3と馬鈴薯2を容器本体1aに充填した後、巻締により蓋1bを装着し、密封する。その後、120℃で30分の条件で殺菌し、シュリンクフィルム4及び外蓋5を取付けることにより電子レンジ用食品とする。

ここで、馬鈴薯2は、上述したように調理済のものを封入する他、生のまま封入した後、加熱殺菌の際に調理するようにしてもよい。これにより、馬鈴薯の前調理を省くことができ、また、充填の際の崩れを防止することができる。

ところでCSC缶に他の食品を封入して殺菌する場合には、一般に、120℃で60分程度の条件で加熱する必要がある。

しかし、本発明の電子レンジ用食品では、加熱殺菌の条件を上述のように120℃で30分程度まで短縮することができる。これは、丸ごとの馬鈴薯の中心部分には少なくとも高耐熱性の菌は生息していないからである。

一般の加熱殺菌条件は、容器の中心部まで全てが120℃で加熱殺菌される条件であるが、本発明の電子レンジ用食品では、容器の中心部分は丸ごとの馬鈴薯の中心部分であり、上述した理由から馬鈴薯の中心部分は必ずしも120℃で加熱殺菌する必要がなく、100℃程度で十分であるので、上述したように加熱殺菌の時間を大幅に短縮することができる。そのため、長時間の加熱殺菌による風味の低下がなく、素材の旨味を十分に生かすことができる。

さらに、上述した実施例のようにCSC缶を用い、加熱殺菌すると、常温で1年以上の保存が可能であり、レトルトパウチの6ヶ月と比べても長期保存性に優れたものとなる。

<発明の効果>

以上説明したように、本発明に係る電子レンジ用食品は、電子レンジで加熱することができると共に一定形状を有する容器に入っているため、簡単に食卓に供することができ、

そのままスプーン一本で食することができる。また、馬鈴薯が丸ごと又は大きなブロックとして入っており、一定形状の容器により崩れが防止されているとともに、加熱殺菌時間を短縮できるので、馬鈴薯の素材としての旨味をそのまま生かすことができ、商品価値の高いものである。また、一定形状の容器を用いているので、丸ごとの馬鈴薯の機械充填も可能であり、製造コストを低く抑えることができ、パウチ詰めと比べて長期保存も可能である。

4. 図面の簡単な説明

第1図は一実施例に係る電子レンジ用食品の断面図、第2図はその食べ方を示す説明図である。

図 面 中、

- 1 は容器、
- 1a は容器本体、
- 1b は蓋、
- 2 は馬鈴薯、

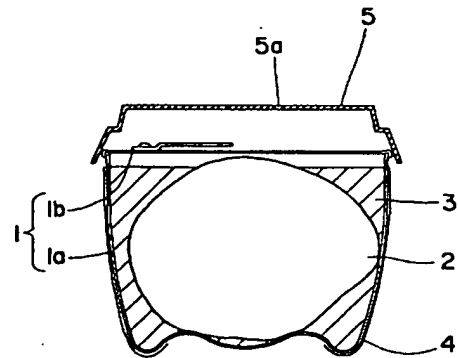
3は調味料、

4はシュリンクフィルム、

5は外蓋である。

第 1 図

特 許 出 願 人
キ ュ ー ビ ー 株 式 会 社
代 理 人
弁 理 士 光 石 英 俊
(他 1 名)



第 2 図

